น้ำพริกเผา

“ น้ำพริกบ้านไร่ ไกลปืนเที่ยง ”

บ้านรางจิกอยู่ในพื้นที่ห่างไกลจากตัวเมือง ทุกครัวเรือนมีการประกอบอาหารรับประทานกันเอง น้ำพริกเผามีส่วนผสมของเครื่องเทศที่มีรสชาติเผ็ดร้อน สรรพคุณช่วยเจริญอาหาร แก้อาเจียน ซึ่งในแต่ละครัวเรือน ก็ต้องมีน้ำพริกเผาทานร่วมกับผักสด ปลาทอด ซึ่งมีรสชาติอร่อย สะอาด เป็นที่ถูกใจของผู้ที่ได้รับประทาน ไม่มีสารกันบูด และยังสามารถเก็บได้นานอีกด้วย

กิจกรรม : การทำน้ำพริกเผา

เวลา : ระยะเวลา 1 ชม.

*นัดหมายล่วงหน้า



“ คุณอุไร พูลเพิ่ม ”

บ้านเลขที่ 64 หมู่ 3 ตำบลไร่ใหม่พัฒนา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

เบอร์ติดต่อ 087-0964542







วัตถุดิบ

- พริกแห้งเม็ดเล็ก 1½ กิโลกรัม
- พริกแห้งเม็ดใหญ่ ½ กิโลกรัม
- กระเทียม 1½ กิโลกรัม
- หัวหอม 1½ กิโลกรัม
- กะปิ 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลปี๊บ 2 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
- มะขามเปียก ½ กิโลกรัม
- เกลือป่น 100 กรัม
- น้ำมันพืช 200 กรัม

ขั้นตอนการทำ

1. ล้างพริกให้สะอาด นำไปตากแดด
2. คั่วพริกให้กรอบ แล้วตักขึ้น
3. คั่วหอมแดงกับกระเทียมให้สุก
4. โขลกพริกกับเกลือ ตามด้วยกระเทียม หอมแดงและกะปิ ให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
5. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย นำน้ำพริกที่โขลกไว้ลงไปผัด แล้วปรุงรส
6. ตักน้ำพริกเผา เสิร์ฟพร้อมผักเคียง

ค่าบริการโปรแกรมท่องเที่ยว
รอบละ 1,000 บาท (5-10 คน/คณะ)